



21
MAGYAR VENDEGLŐ
HUNGARIAN KITCHEN

**EGY ÁSZ
ÉS
EGY TÍZES
AZ PONT
HUSZONEGY**

LEVES

Gulyásleves 1960
csipetkével

Bajai halászlé 2280
gyufatésztával

Újházi tyúkhúsleves 1880
fürjtojással

ELŐÉTEL

Magyar bisztrótál 2980 / 4980
*betyár sonka, mangalica kolbász, malaccsászár
& körözött, ropogós házi kenyérrel, 1 fős / 2 fős*

Tokajis kacsamájpástétom 3280
frissen sült brióssal

Hortobágyi palacsinta 2880
tejfölös paprikás mártással

Roston sült kacsamáj 3480
házi lecsóval & pirított burgonyával

Áraink forintban értendők, a számla végösszegéhez 13,5% felszolgálati díjat számítunk fel. Nyers vagy félig átsült húsok, szárnyasok fogyasztása növeli az élelmiszer eredetű megbetegedések kockázatát, különösen ha Önnek egyéb egészségügyi problémája is van. Kérjük vegye figyelembe, hogy egyes ételeink nyomokbanogyoróféleket tartalmazhatnak.

Manager: Bense Márk ♦ Séf: Vigh Szabolcs ♦ Senior Group Chef: Lutz Lajos

A 21 KLASSZIKUSAI

Borjú bécsi 5580
vajas burgonyapürével

Moulard kacsamell 4420
túrónudlival & kápiakrémmel

Bárányborda 6480
gyöngyhagymás pirított burgonyával

FŐÉTEL

Krémes parmezán rizottó 3860
tavaszi zöldségekkel

Superfood saláta 3480
ropogós kecskesajttal

Roston sült fogas 4860
parajkrémmel & turbolyás burgonyapürével

Tökös lecsó 4420
ropogós harcsával

Csirke supreme 4380
árpakásával, piaci gombákkal & brokkolival

Brassói malacsúzból 4260
lággy fokhagyma veloutéval

Csirkepaprikás 4120
vajas galuskával

Borjúpörkölt 4980
krémes tarhonya rizottóval

KÖRET

Uborkasaláta 980
tejföllel

Vegyes zöldsaláta 1180
házi vinaigrette-tel

Kovászos uborka 980
kaporral

Paradicsomsaláta 980
újshagymával

Egy kosár házi kenyér 440
a saját receptünk alapján